

Chutney ze zelených rajčat

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 7 stroužek
- cibule 0.9 kg
- mletý zázvor 3.5 lžička
- zelené rajče 3.4 kg
- sůl 3.5 lžička
- jablko 0.9 kg
- mleté nové koření 3.5 lžička
- cukr 700 g
- ocet 7 dl
- feferonka 3.5 ks
- mletý černý pepř 3.5 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu očistíme, případně oloupeme a vše pokrájíme na kousky. Zeleninu svaříme na kaši, vaříme asi 30 minut.

Vzniklou hmotu rozmixujeme ponorným mixérem a dalších 15 minut vaříme do zhoustnutí.

Horké chutney nalijeme do skleniček, ihned zavíčkovujeme a otočíme dnem vzhůru. Necháme

vychladnout a chutné chutney uskladníme.